

İskandinav Ekmeği Premiksi

Inventis İskandinav Ekmeği Premiksi, içeriğindeki özel dinkel buğdayı sayesinde vitamin ve mineral bakımından zengin, yüksek lifli ekmekler üretmenizi sağlar.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %50

Kullanım şekli: Inventis İskandinav Ekmeği Premiksi'nin %50 kullanılması önerilir.

İçindekiler: Tam tane dinkel buğdayı, dinkel kırmızı, iri öğütülmüş dinkel buğdayı, fermente edilmiş kabartılmış çavdar unu, prejelatinize dinkel unu, dinkel ekşi hamur unu, fermente edilmiş kabartılmış arpa malt unu, enzimler.



10 kg kraft torba



İskandinav Ekmeği

İçindekiler

İskandinav Ekmeği Premiksi	%50	5 kg
Ekmeklik Buğday unu	%50	5 kg
Su	%55-60	5,5-6 kg
Maya	%3	0,3 kg
Tuz	%1,3	0,13 kg

400 g'lık 86 ekmek



Hazırlanışı



YOĞURMA

Spiral mikser : 3 + 10 dk
Çatal Mikser : 20 - 25 dk



DİNLENDİRME 10 dk



KESME 200 - 500 g



ŞEKİL VERME

Tost Kalıbı



FERMANTASYON

30-35°C'de ve
%80-85 nemde 60 dk



PIŞİRME

220-230°C'de 30-45 dk